

Schön, dass Sie bei uns sind!

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant Unvergesslich!



Unser Küchenmotto ist „Franken geht Fremd“.

Hierbei kombinieren wir regionale Produkte und Rezepte mit Spezialitäten und Zubereitungsarten aus aller Welt, um so ein Spannungsfeld zwischen Regionalität und Internationalität, Tradition und Innovation zu erzeugen.

Ein großer Vorteil für uns und unser Küchenkonzept ist auch unser liebster Lieferant ☺:

Der Bauer Kuno hat seinen Hof genau gegenüber vom Schindlerhof und beliefert uns mit der Schubkarre (ganz ohne CO2-Ausstoß) mit Obst, Gemüse und den interessantesten Wildkräutern der Region – eine große Bereicherung für Ihre Speisen.

Bei allen Speisen müssen wir lt. Lebensmittel- Informationsverordnung LMIV die so genannten 14 Allergene für Sie dokumentieren, eine detaillierte Aufstellung finden Sie auf den letzten Seiten unserer weiterhin liebevoll gestalteten Speisekarte.

Schindlerhofmenü

Dreierlei von der Gans

Crème Brulée & Rote Beete-Eis

Schinken & roh marinierter Rotkohl

Gebratene Leber & Balsamicofeige, Feldsalat

16,50



Gebundene Suppe von der Gans

mit Kurkuma, Ingwer und Knoblauch

8,00



Gänsebrust mit Dörrfrüchtejus,

Rosenkohlblättern und Schupfnudeln

26,50



Bienenstich

mit Quitte, Mandeln und Rosmarin

12,50

Menü 4 Gänge

55,00

Auf Vorbestellung bis 2 Tage vor Ihrem Besuch:

Eine ganze Gans am Tisch serviert

mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut

für 4 Personen € 95,00,

jede weitere Person € 24,00

(Brust & Keule mit Beilagen)

Vorspeisen

„Zwetschgenbammes“

Fränkischer Rinderrohschinken mit Hagebuttensvinaigrette,
Endivie und knusprigen Walnüssen

15,50

Gebratene Black Tiger Garnele

mit „Gemüse-Kaviar“, Schnittlauch-Crème Fraîche,
gerösteten Vollkorncroutons und Herbstsalat

18,50

Feldsalat von Nebenan

Frischer Feldsalat aus dem Knoblauchsland
mit einer Cassis-Balsamico-Vinaigrette,
gebratenem Pilz-Potpourri und gerösteten Sonnenblumenkernen



14,50

Beef Tatar

mit gebeiztem Eigelb, Pfeffer-Limonencreme
und Blutampfer

15,00

Suppen und Zwischengerichte

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

6,90

Schindlerhof Kürbissuppe

vom Hokkaidokürbis aus Nachbars Garten mit feiner
asiatischer Note, gerösteten Kürbiskernen und deren Öl

7,50

Getrüffelte Gnocchi

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
Herbsttrüffel und Parmesan



13,90

Vom Jospo Grill (Holzkohlegrill)

Der Jospo verleiht den Speisen durch seinen aromatischen Edelholz-Rauch einen einzigartigen Geschmack; die besondere Zubereitung garantiert Zartheit und unvergleichlichen Geschmack bei allen Lebensmitteln.

Weiderind

24 Monate auf den Südamerikanischen Weiden freilaufend aufgewachsen, Wet-Aging Reifung

Rumpsteak 230 g (mit typischem Fettrand) 21,50

Bayrisches Jung-Rind

Am Knochen gereift Dry-Aging von der Metzgerei Holenburger aus Miesbach bei München

Filetsteak 180 g 24,50

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.

Garstufen:

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

Beilagen

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 3,90

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 3,90

Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream 4,90

Blattspinat 3,90

Knoblauchländler Beilagensalat mit Balsamicodressing 5,90

Faröer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Blattspinat und Bratkartoffeln 24,90

Lammrücken aus Neuseeland unter einer Thymiankruste


mit Topinambur, Romanesco und roten Zwiebeln 26,50

Fleischlos glücklich

Kartoffel-Grünkohlstrudel

mit Quitte, karamellisiertem Meerrettich und Schiefertrüffelsauce  18,50

Getrüffelte Gnocchi

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten, Herbsttrüffel und Parmesan  21,50

Handgemachte Steinpilz-Ravioli

mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt, buntes Pilz-Potpourri  18,50

Fisch

Gebratene Tranche vom Kabeljau

mit Aniskrautnudeln, Korianderäpfeln und Speck 27,50

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

in feiner Cognacrahmsauce mit Champignons, Tomaten und Senfgurken begleitet von einem Kartoffelrösti 22,50

„Der Schindlerhofer“

Burger mit handgemachtem Bun, 180 g irischem Weiderind medium gegrillt, Blattspinat, Heumilchkäse, Sauce Bernaise und Pommes frites 18,50

Herbstpfännchen

Rosa gebratener Hirschrücken mit gebratenen Kartoffelplätzchen, Pilz-Potpourri und Gemüse und Preiselbeersauce 24,50

Knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß 26,50

"Immer wieder sonntags..."

Knuspriges Schäufele mit Specksauerkraut und Kartoffelkloß 16,50

Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

Fränkische Apfelküchlein

-kross gebacken-

mit Vanilleeis und Sahne

10,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Mohneis, Apfel und Thymian

11,50

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets

- Zwetschge, Birne-Vanille, Preiselbeere -

mit feinen Früchten

9,90



Heiß-Kalte Dessertverführung

Vanille-Parfait im Schokoladenmantel

mit Mandarine, Joghurt-Biskuit,

Mandelkrokant und Mandarinsauce

12,90

Mille-feuille von Kaffee, Birne und Hagebutte

Karamellisierte Strudelblätter mit Kaffeecreme,

Birnenkompott und Sorbet mit Hagebuttengel

10,90

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

16,50